

Écrit par le 28 juillet 2024

(vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres



Il était une fois **Sarah Mörch**, une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Ecrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette

Ecrit par le 28 juillet 2024

cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

Vivre au présent

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prêles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.

Ecrit par le 28 juillet 2024



Agriculture, expos photos, livres

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace. Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

A l'aube

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique», précise-t-elle.

Ecrit par le 28 juillet 2024

Elle raconte

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

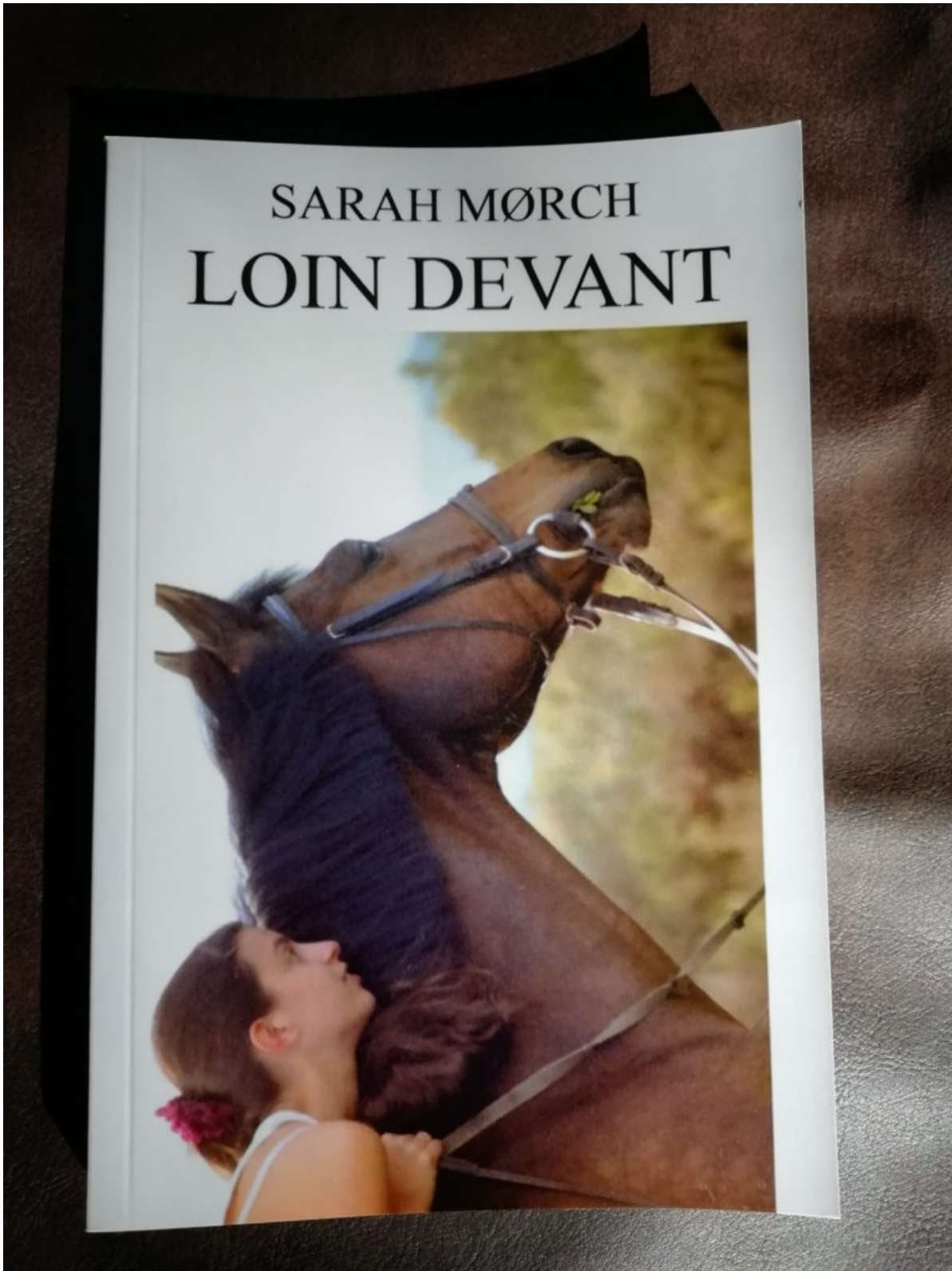
L'objet de ce voyage ?

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

Travail d'auteur

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Ecrit par le 28 juillet 2024



Ecrit par le 28 juillet 2024

La vie en sobriété

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

Dans mon camion ?

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

Mes expos photos ?

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

Le vin, une matière brute, vivante

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»

Écrit par le 28 juillet 2024



Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch

Ecrit par le 28 juillet 2024

Marché de Noël à Avignon, Thibaut Seignon, sommelier, partage sa passion pour le vin !

Thibaut Seignon, sommelier, propose des dégustations de vin jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël d'Avignon, cours Jean Jaurès, ainsi que la vente de vins et champagnes pour vos cadeaux de fin d'année et un bar à vin ouvert toute la journée. On s'y précipite du dimanche au jeudi de 10h à 19h30 et vendredi et samedi de 10h à 20h30.

Thibaut Seignon est sommelier caviste. Une passion du vin qui l'a fait exercer au sein des établissements étoilés de la capitale comme au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2étoiles au Michelin) à Paris et à Avignon chez Christian Etienne (1 étoile au Michelin) devenu le Restaurant Sevin. Pour aller plus loin encore, il a créé un site internet provinavignon.fr où il propose son talent aux professionnels comme aux particuliers. Et puisque Noël agite sa bonne humeur, il s'est installé au Marché de Noël avec une sélection de bonnes bouteilles à déguster à offrir ou à s'offrir.

Thibaut Seignon décrypte le vin, faisant partager sa passion

Ce qu'il propose jusqu'au 30 décembre ?

De vous faire entrer dans le monde des arômes en vous apprenant à décrypter les régions, vins, appellations et millésimes. «J'assure une veille permanente sur les nouveautés, les domaines émergents qui conjuguent souvent le meilleur rapport qualité/prix. » Thibaut ? C'est un dénicheur de talents vinicoles, une sélection de vins actualisée et un réseau de vigneronnés étendu au national comme à l'international.

Ce qu'on apprécie chez lui ?

Ses talents de pédagogue. Il sait transmettre sa passion, titiller notre curiosité, trouver les mots justes pour décrire un vin et surtout pour vous renseigner de façon très pointue selon vos goûts et demandes. Comme il l'a déjà démontré à l'école hôtelière, il sait mieux que quiconque faire le show et animer avec présence et esprit une soirée autour du vin : cours d'œnologie, ateliers dégustation pour les experts comme les amateurs, les professionnels ou les particuliers, sa sphère d'intervention est large.

Constituer sa cave

Il a même développé un service de constitution, de gestion, de cave à vins personnelle corrélée au budget proposé. Côté pro, il propose la création de carte de vin en rapport avec les mets proposés, la formation du personnel en salle, des soirées œnologiques pour dynamiser le chiffre d'affaires.

Créez votre cave avec Thibaut Seignon

provinavignon.fr

Ecrit par le 28 juillet 2024

Sur son site on trouve ses offres de services, une sélection de vins de la Vallée du Rhône, des conseils de dégustation, des adresses gourmandes testées et approuvées en Vaucluse et bien au-delà. Il est présent, actuellement et jusqu'au 30 décembre au Marché de Noël à Avignon.

Les infos pratiques

Bar à vins : toute la journée sélection de vins - champagnes au verre de 12,50 cl (compris entre 3,50€ et 8€). Une à deux fois par semaine, un vigneron sera présent pour vous faire découvrir son domaine. Les verres seront consignés 2€. Des mange-debout seront disponibles pour déguster les vins en les accompagnants des produits à grignoter des chalets adjacents.

Le vin, un patrimoine vivant

En savoir plus

Thibaut Seignon est Membre de l'Union de la Sommellerie française, coorganisateur du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes sommeliers, animateur du Cercle d'Ariane, groupe de dégustation à l'école hôtelière d'Avignon et présent dans la sélection Gault & Millau 2022.

Son parcours

32 ans, Avignonnais. Diplômé de l'école hôtelière d'Avignon. BTS Hôtellerie-restauration. Diplôme de sommelier. Sommelier au Jules Verne à la Tour Eiffel, au restaurant Lasserre (2 étoiles Michelin) à Paris, au Restaurant Christian Etienne (aujourd'hui Sevin) à Avignon, aujourd'hui sommelier indépendant pour Provin Avignon.

Avignon, Hôtel des ventes, Tableaux anciens, bel ameublement et objets d'art

[La vente aux enchères](#) proposée par Patrick Armengau aura lieu samedi 27 novembre 2021 à 10h et 14h. A la vente, parmi la profusion de belles choses, un vrai coup de cœur pour cette Austin Healey MK1 de 1961.

tableau attribué à William James Glakens (1870-1938)

Reprenons, nous en étions à cette incroyable Austin Healey MK1 de 1961, voiture de sport légendaire due au génie du pilote Donald Healey et du designer Greg Cocker. Celle-ci a bénéficié d'une restauration complète en 2 000, mêmes si quelques petits travaux sont à envisager, car la belle démarre au quart de tour. D'ailleurs le rapport d'expertise date de juin 2021 et le contrôle technique de juillet dernier.

Ecrit par le 28 juillet 2024

L'estimation démarre à 35 000€. Une somptueuse chose en entraînant une autre et parce que l'ambiance, les couleurs sont un ravissement on opte pour ce tableau attribué à William James Glakens (1870-1938) de trois jeunes femmes dans un salon prenant le café. Une belle huile sur toile de 96 x90cm estimée à partir de 4 000€. Alors que nous sommes aux portes de l'hiver, voici que surgit la magie printanière de Pierre-Joseph Redouté (1759-1840) avec ce bouquet de fleurs, une magnifique aquarelle sur traits de crayon noir sur velin signé et daté de 1830 aux dimensions de 30,1x23,4 cm. Pour le fun, pour surprendre en entrant dans une jolie chambre, on foment d'acheter en catimini cette incroyable Bergère en confessionnal de style Louis XVI en bois naturel. Hauteur 1,50m pour une estimation à partir de 300€. Parce que le travail de l'ébéniste est à tomber, on fond pour cette commode de forme tombeau, en noyer, toutes faces galbées avec son plateau de marbre rapporté du 18^e siècle faisant 90x124x72, estimée à partir de 1 500€.

Bergère en confessionnal de style Louis XVI

Les infos pratiques

[Hôtel des ventes d'Avignon](#). Samedi 27 novembre 2021 de 10h à 14h. Exposition le matin de la vente de 9h à 10h. Prochaine vente samedi 11 décembre : vins et alcools. Catalogue et renseignements sur www.avignon-encheres.com et sur www.interencheres.com/84001 Patrick Armengau, commissaire-Priseur. Courtine. 2, rue Mère Teresa à Avignon. 04 90 86 67 61. La plaquette illustrée [ici](#). Catalogue de vente [ici](#).

Commode tombeau en noyer et son plateau en marbre

Volubilis, les 14e Rencontres Euro-Méditerranéennes c'est maintenant !

Les 14^e Rencontres euro-Méditerranéennes de Volubilis déclinées en conférences, débats, arts visuels et vivants proposent une réflexion autour de l'Eau dans les villes et les paysages méditerranéens. Ce rendez-vous est proposé au grand public et aux professionnels tandis que des experts évoqueront des projets porteurs et innovants émergeant dans les territoires méditerranéens.

Également, durant trois jours, œuvres artistiques et préoccupations scientifiques entreront en résonance au travers d'expositions, spectacles et installations qui ponctueront les conférences et débats et susciteront des réflexions originales entre des mondes trop souvent séparés.

Ecrit par le 28 juillet 2024

Le programme

Jeudi 25 novembre

De 9h à 12h30 au Théâtre des Halles

L'esprit de l'eau avec Thierry Paquot, philosophe et Ricardo Petrella, économiste.

De 14h à 18h au Théâtre des Halles

L'eau dans la ville avec le Groupe de Recherche Animation technique et Information sur l'Eau, l'Agence de l'eau, la ville d'Avignon, le CME de Marrakech, un paysagiste-concepteur et deux docteurs en paysage d'Italie.

A 20h30 au Cinéma Utopia

Projection de « Main basse sur l'eau » de Jérôme Fritel et débat animé par Thierry Paquot, président de l'association Image de Ville.

Vendredi 26 novembre

De 9h à 12h30 au Théâtre des Halles 4, rue du Roi René à Avignon 04 90 85 52 27

La trame de l'eau dans le Bassin des Sorgues et dans les Oasis marocaines. Table ronde : Face au changement climatique, quelles nouvelles pratiques de l'eau-agricoles ?

De 14h à 18h au Théâtre des Halles

Les paysages de l'eau avec ICOMOS, le Conservatoire du Littoral, le Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance. Les capteurs de rosée et filets à brouillard par l'OPUR et La tour à eau imaginée par Gilles Clément, construite par l'association ELIPS.

Les infos pratiques

Inscription au [Théâtre des Halles](#), dès jeudi 25 et vendredi 26 novembre. Tout le programme [ici](#). Télécharger le livret des visites [ici](#).

L'eau en question

L'eau est un bien commun inaliénable, individuel et collectif qui relève de la citoyenneté et de la démocratie. Mais, l'eau est aussi une ressource rare, précieuse et fragile, inégalement répartie sur terre.

La Méditerranée, cette route d'échanges qui a permis l'émergence de la civilisation méditerranéenne, est dans un état de surexploitation et de pollution extrême -un demi-milliard d'habitants riverains en 2025)-. Va-t-elle bientôt devenir la plus grande mer morte du monde ?

En savoir plus

L'eau aujourd'hui à Avignon

Aujourd'hui l'eau potable semble couler de source, il n'en a pas été toujours de même ainsi que nous l'avons vu au cours de notre parcours. Bien commun de l'humanité, l'eau, une ressource précieuse et menacée, doit être gérée avec économie et sauvegardée pour le bien de tous.

Ecrit par le 28 juillet 2024

1 700 km de canalisations souterraines

La ville d'Avignon et le Grand Avignon ont mis en place un programme ambitieux qui garantit à tous l'accès à une eau potable de qualité et la restitue la plus propre possible à la nature : 1 700 km de canalisations souterraines, 17 réservoirs et 6 champs captant assurent la distribution de l'eau potable et 10 stations d'épuration traitent les eaux usées.

Les captages de la Saignonne La commune d'Avignon est alimentée par les captages de la Saignonne, déclarés d'utilité publique, par pompage dans la nappe phréatique de la Durance. Cette eau subit un traitement de désinfection par le chlore gazeux avant d'être distribuée. En plus de toutes les fontaines publiques, Avignon, en liaison avec le Grand Avignon Eau, met en place lors des fortes chaleurs des 'îlots de fraîcheur' : kiosques dotés de système de brumisation, dans les parcs et jardins de la ville. Ces îlots permettent d'avoir un usage maîtrisé de l'eau, sans aggraver la vulnérabilité de la ressource.

MH

L'Hymne à l'inclusion au cinéma Le vox, ce mercredi 24 novembre



Le mercredi 24 novembre 2021, de 17h30 à 19h, le film 'L'hymne à l'inclusion' réalisé par Tarik Ben Salah, d'une durée de 50 minutes, sera projeté au cinéma Le vox, place de l'Horloge à Avignon. [Souad](#)

Ecrit par le 28 juillet 2024

[Zitouni](#), députée de Vaucluse, sera la marraine de cette projection gratuite, ouverte à toutes celles et ceux qui souhaitent en savoir davantage sur l'inclusivité des personnes en situation d'autisme en entreprise. A l'issue de cette projection, un temps d'échange est prévu avec la salle.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

Le Crédit Agricole Alpes Provence remet une dotation à 'Game academy'



L'agence de Vedène du Crédit Agricole Alpes Provence a remis une dotation exceptionnelle à 'Game academy students', l'association des étudiants de [Game academy Avignon](#), école supérieure de concepteurs de jeux vidéo.

Ecrit par le 28 juillet 2024

Le jeu vidéo est devenu en 2020 la première industrie de divertissement au monde. Dans ce contexte, le [Crédit Agricole Alpes Provence](#) a tenu à apporter son soutien à ce secteur qui crée de l'engagement et de l'emploi sur le territoire. 'Game academy students', présidé par [Rémy Tarraso](#) (étudiant en 3ème année 'Game art') s'est ainsi vu remettre un don qui fera vivre l'association à travers divers événements. Par ce partenariat, le Crédit Agricole accompagne financièrement les étudiants en leur proposant des crédits à taux 0% et divers autres avantages.

Lire aussi : [Game academy : l'avenir du jeu vidéo à Avignon](#)

L'école située en Courtine, forme des futurs génies venus des quatre coins de France. A sa tête, [Kevin Vivier](#), 28 ans, passionné de jeux vidéo et entrepreneur dans l'âme. Inaugurée en 2017, l'école propose une formation en infographie 2D/3D pour apprendre à modéliser les décors et les personnages numériquement et une formation en programmation, dédiée aux professionnels qui écrivent les codes pour créer une cohérence dans un jeu vidéo. Un havre pour les concepteurs en herbe, soutenu par [MSI gaming](#), leader mondial du 'Pc gamer'.



Crédit photo: Crédit Agricole Alpes Provence

Ecrit par le 28 juillet 2024

Avignon : le marché de Noël fait son retour cours Jean Jaurès



La cité papale prend des airs strasbourgeois. La 'Fédération des commerçants et artisans d'Avignon' entend bien faire revivre la magie de Noël et son vin chaud dès le 26 novembre prochain.

Il part de la place de l'horloge en 2014 pour aller vivre sur les places du centre-ville en 2015. Il hiberne ensuite en raison de la crise sanitaire. Voilà que le traditionnel et féerique marché de Noël est de retour cours Jean Jaurès, devant les grilles de la cité administrative. Les chalets en bois sont d'ores et déjà installés. Au centre seront disposés des chalets alimentaires : crêpes, gaufres, marrons grillés, vin chaud... 36 commerçants présenteront leurs délices et autres créations. Des animations seront organisées du vendredi 26 novembre au jeudi 30 décembre, de 10h à 19h30 et les week-ends jusqu'à 20h30.

Au programme : les Pirates du cœur, une chasse au trésor sur le thème de 'Charlie et la chocolaterie'

Ecrit par le 28 juillet 2024

avec Willy Wonka, des balades en calèche d'ânes pour les enfants, un atelier écologique sur l'emballage cadeau sans papier et la fabrication de pâte à tartiner au chocolat, une exposition de savons artisanaux Sapernelle, un concert de Rosa Musica...

Le port du masque sera obligatoire ainsi que le pass sanitaire également pour les consommations sur place. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Déambulation le 26 novembre 2021 au marché de Noël d'Avignon.

Festival d'Avignon, le théâtre ? Ça s'apprécie très tôt !

Un projet dans le cadre de l'éducation artistique et culturelle

Chaque année, plus de 6 000 élèves fréquentent la FabricA du Festival d'Avignon pour une découverte du spectacle vivant et des arts visuels. Dans le cadre de l'aménagement des rythmes éducatifs, les enfants et adolescents sont familiarisés aux règles et aux codes d'une sortie au théâtre afin de créer une qualité d'écoute et de partage optimale.

Des rencontres à l'issue des représentations et des ateliers de pratique artistique font partie intégrante du dispositif. En multipliant ses efforts et en décomplexant son approche de la culture, le Festival d'Avignon poursuit sa mission historique.

Le joueur de flûte de Joachim Lатарjet d'après Le Joueur de flûte de Hamelin des frères GRIMM à partir de 8 ans - durée 50 mn.

Dans le cadre de son programme d'éducation artistique et culturelle, le festival d'Avignon invite 1 000 élèves à découvrir le joueur de flûte. De l'herbe verte, des arbres... Quel décor idyllique ! Mais c'est compter sans la bête humaine. À force de jeter, de baisser les impôts et de n'avoir plus les moyens de nettoyer les rues, voilà que les rats ont infesté la ville ! Madame la maire désespère de trouver une solution, quand enfin un musicien propose de s'en occuper. Et cela marche ! Seulement voilà : les habitants ne veulent pas payer et cela leur coûtera cher... Joachim Lатарjet tire du conte des frères Grimm un spectacle musical à la fois cruel et drôle dont les résonances nous semblent bien actuelles.

Aménagement des rythmes éducatifs

Les élèves de CM1 et CM2 des écoles Grands Cyprès, Louis Gros, Saint Roch et Saint-Ruf d'Avignon bénéficient, dans le cadre du périscolaire, d'ateliers de pratique théâtrale (69 heures) et d'un accompagnement du spectateur du 8 novembre au 17 décembre.

Représentations scolaires et périscolaires : le 30 novembre, les 2, 3 et 6

Écrit par le 28 juillet 2024

décembre à 14h30. Représentation pour les groupes du champ social, de l'enseignement supérieur, de l'accessibilité le 1er décembre à 14h30.

Les infos pratiques

Renseignements et réservations : projet@festival-avignon.com ou 04 90 27 66 50 En savoir plus : festival-avignon.com Audiodescription pour les personnes aveugles ou malvoyantes le 2 décembre Boucles magnétiques individuelles disponibles gratuitement à l'accueil Salle accessible pour les personnes à mobilité réduite, merci de nous le préciser lors de votre réservation pour un meilleur accueil et placement en salle.

Partenaires

Le programme d'éducation artistique et culturelle du Festival d'Avignon est réalisé en collaboration avec les établissements scolaires, sociaux et de santé du territoire grâce au soutien de la Direction régionale des affaires culturelles de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et de l'Académie d'Aix-Marseille et de la Préfecture de Vaucluse.

MH

Le nouveau restaurant 'Cœur d'artichaut' inauguré à la Plaine des sports

Ecrit par le 28 juillet 2024



Inauguré le 20 novembre dernier par Cécile Helle, maire d'Avignon, le nouveau restaurant 'Cœur d'artichaut' adossé à la Plaine des sports propose une pause gourmande avec des plats 100% faits maison et à base de produits locaux.

Réinventée, pour un montant de 805 000 euros, à l'image de l'espace arboré de sept hectares sur lequel elle est située, la brasserie de la Plaine des sports, dont la Ville est propriétaire des locaux, accueille depuis la rentrée une salle polyvalente dédiée à la formation, des bureaux pour les associations et comités de rugby (MOT84, Maison ovale de territoire) et un lieu de petite restauration de type guinguette. 'Cœur d'artichaut' y a ainsi dévoilé son nouveau restaurant, qui, comme en centre ville, sera ouvert 7j/7 avec un brunch le dimanche. De quoi régaler les sportifs (mais pas que) venus profiter des équipements accessibles toute l'année gratuitement.

Ecrit par le 28 juillet 2024



Crédit photo: ville d'Avignon

[Julien Wavrant](#), directeur de 'Cœur d'artichaut' se réjouit : « nous sommes ravis d'avoir été lauréats du concours pour l'attribution de la brasserie de la Plaine des sports. Notre activité de restaurateurs engagés dans le fait maison, frais et local a toujours été liée à notre pratique sportive assidue (nous sommes Crossfiteurs). À la Plaine des sports, nous allons pouvoir notamment proposer nos brunchs sportifs 'Bouge ton corps d'Artichaut' (1 séance de sport avec un Coach certifié suivi d'un brunch en compagnie du coach). Toute l'année, nous proposerons une carte inventive, végétale, très gourmande et sans sucre industriel. »

Ecrit par le 28 juillet 2024



L'eau à la bouche. Crédit photo: Cœur d'artichaut

Ecrit par le 28 juillet 2024



L'équipe est prête à vous accueillir. Crédit photo: Cœur d'artichaut.

Le restaurant en centre-ville se situe 6 place de la Principale.